23 Δεκεμβρίου 2015

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα gingerbread

Είναι τα παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα μπισκότα που μπορείτε να τα προσφέρετε μάλιστα στους μικρούς (και μεγάλους) σας καλεσμένους σε πολύχρωμη ή διαφανή συσκευασία για το... καλό. Επίσης μια άλλη καταπληκτική ιδέα είναι να διακοσμήσετε το χριστουγεννιάτικό σας δέντρο με αυτά τα μπισκότα- στολίδια.

Το μόνο που πρέπει να κάνετε σ΄αυτή την περίπτωση είναι την ώρα που κόβετε με κουπ πατ τη ζύμη, είτε να διαλέξετε σχέδια που μπορείτε να περάσετε μία κορδέλα μέσα από αυτά, είτε να κάνετε μια μικρή τρύπα στο πάνω μέρος τους. Ξεκινήστε να τα ετοιμάζετε από τώρα!

Τι θα χρειαστείτε:

- 3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.γ τριμένο τζίντζερ
- 2 κ.γ κανέλα
- μισή κούπα βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- μισή κούπα ζάχαρη
- 1 αυγό
- 2/3 της κούπας μελάσα η μέλι

- 1 κ.γ βανίλια
- 1/2 κ.γ μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ γαρύφαλλο και μοσχοκάρυδο

Για το γλάσο
2 ασπράδια
3 κούπες άχνη ζάχαρη
βανίλια
χρώματα ζαχαροπλαστικής

Πώς θα το κάνετε:

1. Χτυπάμε το βούτυρο με την ζάχαρη
2. Προσθέτουμε το μέλι και το αυγό, συνεχίζουμε το χτύπημα
3. Ανακατεύουμε το αλεύρι με τα μπαχαρικά,την βανίλια και προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα
4. Τυλίγουμε τη ζύμη και την αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες ή όλη τη νύχτα
5. Σε αλευρωμένη επιφάνεια, ανοίγουμε την ζύμη σε πάχος 2-3 εκ. και κόβουμε σε σχήματα με κουπ πατ ή φτιάχνουμε ένα δικό μας σχέδιο σε χαρτόνι και κόβουμε το περίγραμμα
6. Αν θέλουμε διακοσμούμε με καραμελίτσες, αλλιώς περιμένουμε να διακοσμήσουμε με το γλάσο
7. Βάζουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 8-12 λεπτά
8. Τα βγάζουμε μαλακά και σκληραίνουν καθώς κρυώνουν

Τώρα φτιάχνουμε το γλάσο:

1. Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγγα
2. Προσθέτουμε την ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε
3. Χρωματίζουμε με χρώμα ζαχαροπλαστικής
4. Αν είναι πολύ υγρό το γλάσο βάζουμε κι άλλη άχνη, αν είναι πολύ παχύ βάζουμε λίγο νερό
5. Διακοσμούμε τα κουλουράκια με το γλάσο και το αφήνουμε να σκληρύνει

Να ξέρετε πως η ζύμη είναι η ίδια αν θέλετε να κάνετε χριστουγεννιάτικα σπιτάκια!

Πηγή: womannow.gr